

VIN DE BOURGOGNE



Bourgogne Aligoté

APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX

PROPRIÉTAIRE A NUITS-SAINT-GEORGES (CÔTE D'OR) FRANCE

PRODUIT DE FRANCE

LBA

750 ml

CONTIENS SUCRÉS

12,5% vol.

Surface de production

6 ares 00 centiares

Cépage

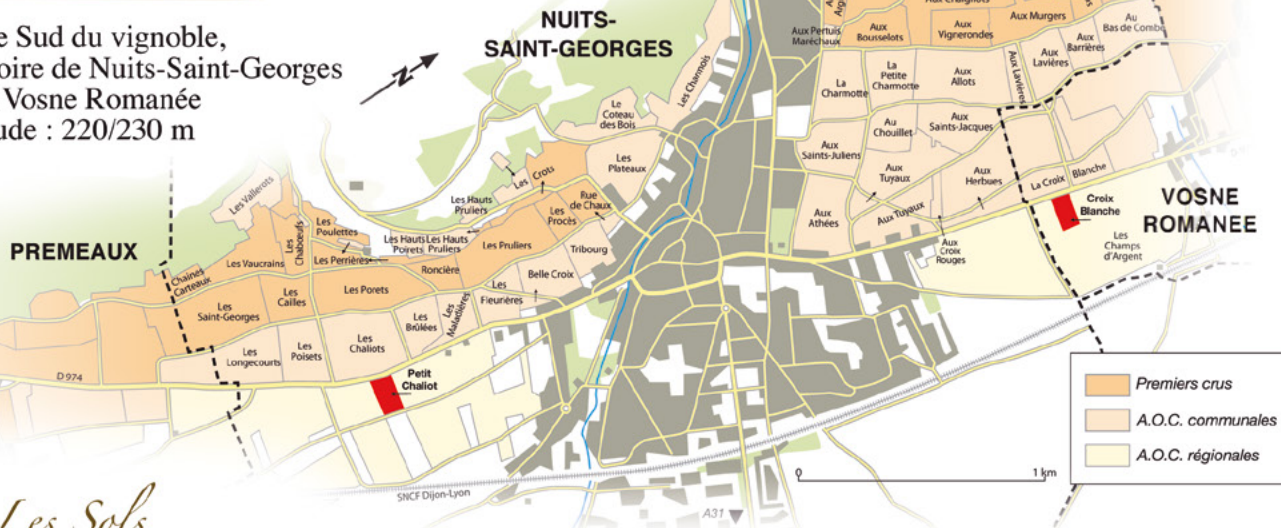
Aligoté

Lieux dits

Petit Chaliot et Croix Blanche

Situation

Partie Sud du vignoble,
territoire de Nuits-Saint-Georges
et de Vosne Romanée
Altitude : 220/230 m



Les Sols

Ils se situent sur le piémont des côtes, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne, pierreux sinon rocheux, bien drainé et où l'eau stagne peu.

Le Vin

Le cépage Aligoté donne un vin plus vif et plus précoce que le Chardonnay, mais le terroir influe sur lui autant que les autres cépages. Le Bourgogne Aligoté est tout en fraîcheur, fruité, de couleur or pâle. Son bouquet est floral (acacia, aubépine) ou fruité (pomme). En bouche, ce vin tendre et coulant désengourdit les papilles sur des notes noisettées qui se déclarent en finale. Le Bourgogne Aligoté constitue un excellent vin d'apéritif associé ou non à de la liqueur de cassis, devenant alors le célèbre « Kir ».

Accompagnements

Poissons grillés, Huîtres, Jambon persillé, Escargots
Salades, Fromage de Chèvre



Âge de la vigne

60 ans

Température de service

11 à 12 °C

